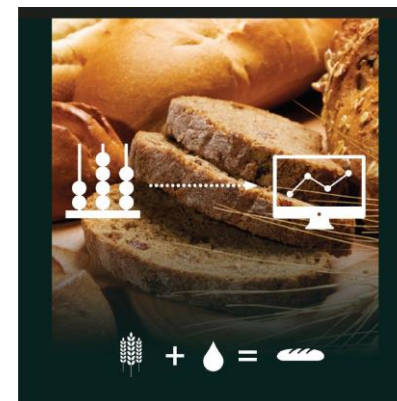




Logiciel pour la programmation des protocoles en boulangerie, la gestion des ingrédients, la fabrication des pains blancs, des pains spéciaux & autres produits de viennoiseries.

Alvéo-Soft :

Mode d'emploi étape par étape

Mode d'emploi

1) Administration.

- Vous avez reçu le lien pour accéder à l'application
: <http://www.numeri-boulange.fr/appli2/#planifier>
- Vous avez reçu vos identifiants et mot de passe par courriel
 - Votre identifiant est
: XXXXXXXXXXXXXXXX
- Votre mot de passe provisoire est : XXXXXXXXXXXXXXXX
- Les identifiants vous sont personnels ; ils sont cryptés sur notre base de données.
- N'oubliez pas de changer le mot de passe dès que possible pour des raisons de sécurité.



Administration

Veuillez vous identifier

Identifiant

Passe

☐ mémoire ma connexion

Se connecter

Mode d'emploi

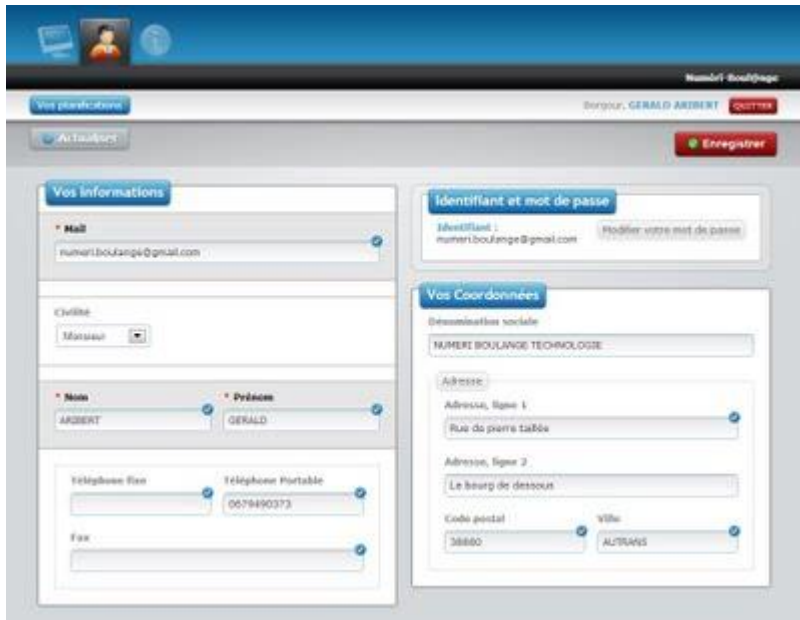
1.1) Vous devez vous identifier pour vous connecter

- Saisissez votre identifiant et votre mot de passe.
- Validez en cliquant sur « **Se connecter** ».



The image shows a web interface for user authentication. At the top, there is a blue header with the word "Administration" in white. Below this, a blue bar contains the text "Veuillez vous identifier". The main form area is white and contains two input fields: "Identifiant" and "Passe". Below the "Passe" field, there is a checkbox with the label "mémoire ma connexion". To the right of the checkbox is a blue button with the text "Se connecter".

Gérez votre compte et
modifiez rapidement votre mot de passe



Puis cliquez sur **"Enregistrer"**

Mode d'emploi

1.2) Vous êtes maintenant connecté.

Passez ensuite sur **"Vos planifications"**

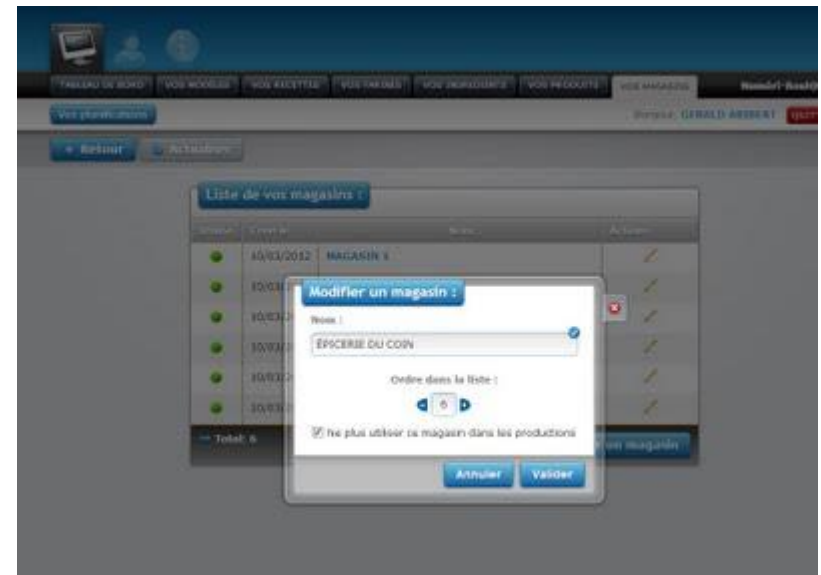


Mode d'emploi

2) Vous devez créer vos magasins.

- Cliquez sur **« Ajouter un magasin »**.

- Nom : Choisissez un nom.
- Exemple : Magasin 1, puis **« Validez »**.



- Cliquez sur **« Ajouter un magasin »**. et entrez le nombre de tous vos points de ventes ou de livraisons
-

Mode d'emploi

2) Vous devez créer vos magasins.

- Autres exemples utilisés :
- Magasin 2,
- Dépôt 2,
- Cantine,
- Restaurant XYZ,
- Épicerie du coin,
- Etc.
- Vos points de livraison sont prêts.
- Vous pouvez supprimer un point de vente tant qu'il n'a pas été pris en compte par les formules de calcul.
- Lorsque ce signe disparaît . X,

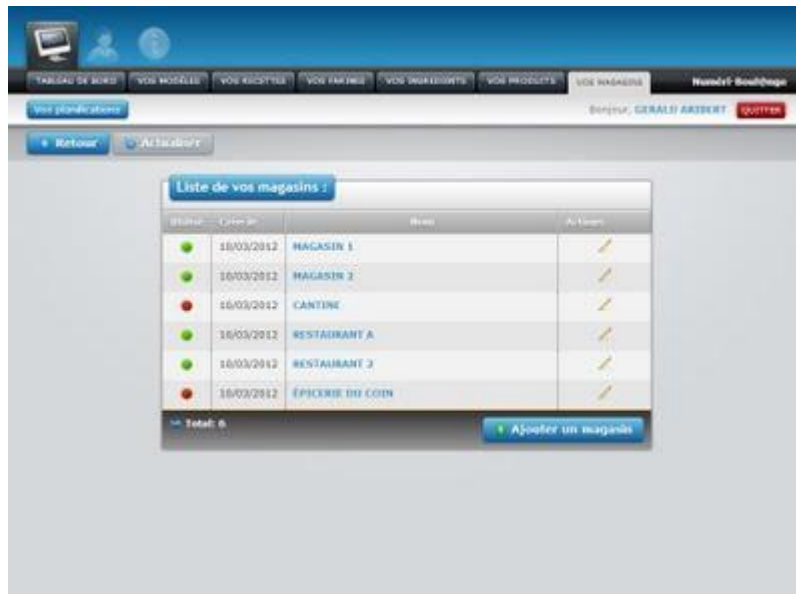
- Lorsque ce signe disparaît . X, Vous ne pouvez plus supprimer un élément numériser par l'application, mais vous pouvez cocher :
 - « Ne plus utiliser ce magasin dans les productions »



Mode d'emploi

2) Vous devez créer vos magasins.

- **Les points verts:** les magasins en cours
- **Les points rouges :** les magasins "ne plus utiliser"

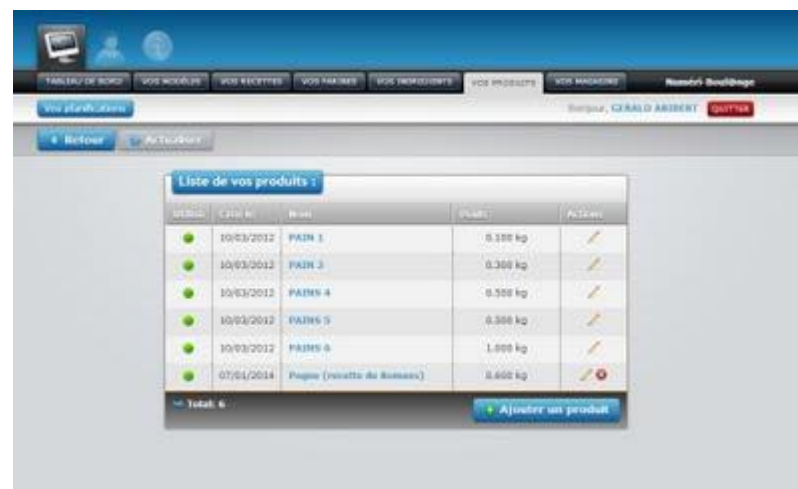
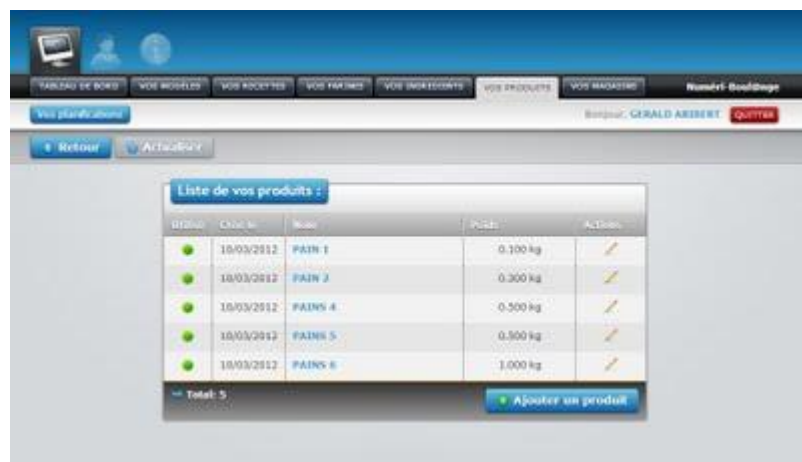


Mode d'emploi

3) Vous devez créer vos produits, ainsi que leur poids en pâte

Pour lister vos produits, cliquez sur « **Ajouter un produit** ».

Enregistrez son nom et SON POIDS EN PÂTE en kilo.
Exemple : Pogne (recette de Romans) puis cliquez sur « **Validez** ».



Mode d'emploi

3) Vous devez créer vos produits, ainsi que leur poids en pâte

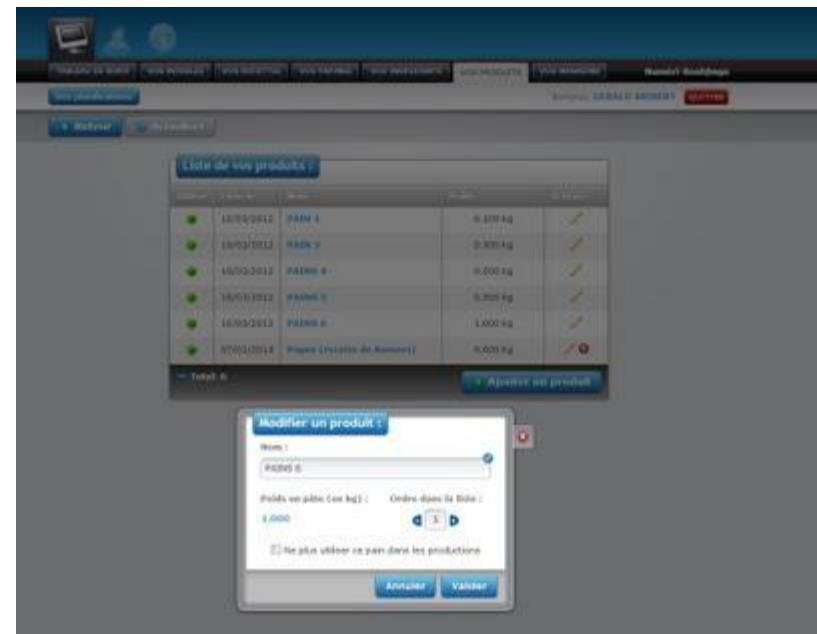
Enregistrez tous vos produits (pains spéciaux, viennoiseries, etc.) :

- ✓ produit 2 : 0,350 kilo,
- ✓ produit 3 : 0,650 kilo,
- ✓ produit 4 : 0,800 kilo,
- ✓ pain complet : poids X,
- ✓ pain de seigle : poids Y
- ✓ etc.

Il est possible de modifier le nom et le poids de chaque pain.

Vous pouvez supprimer un pain tant qu'il n'a pas été pris en compte par les formules de calcul.

Lorsque ce signe **X** disparaît, Il est possible de le retirer de la liste en cochant : "**Ne plus utiliser ce produit dans les productions**"



Mode d'emploi

4) Vous devez lister vos ingrédients

Les rubriques "**Vos ingrédients**" et "**Vos farines**" doivent obligatoirement être paramétrés avant de programmer vos recettes sinon l'application vous renvoie sur l'onglet nécessaire .

Pour lister vos ingrédients, cliquez sur « **Ajouter un ingrédient** ».



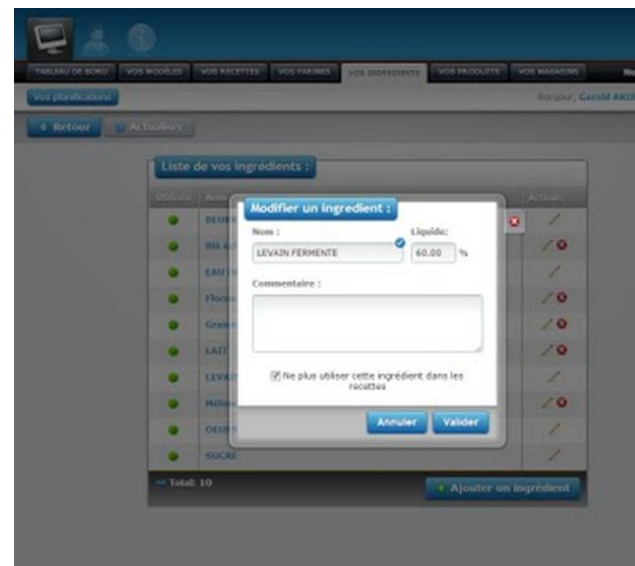
Mode d'emploi

4) Vous devez lister vos ingrédients

Puis **"valider"**

Un ingrédient déjà utilisé ne peut plus être supprimé. Pour le désactiver, cocher **"Ne plus utiliser cet ingrédient dans les recettes"**

Les rubriques **"Vos ingrédients"** et **"Vos farines"** doivent obligatoirement être paramétrés avant de programmer vos recettes sinon l'application vous renvoie sur l'onglet nécessaire .



IMPORTANT : vous devez spécifier la nature liquide de vos ingrédients pour le calcul du ratio farine / pâte, Exemple :

- le lait, la crème, les œufs, l'eau de fleur d'oranger, etc. sont liquide à 100%.
- Pour votre levain, indiquer en % la quantité d'eau par rapport à la farine (6 litres pour 10 kilos de farine = 60 %)
- Les produits mous (beurre) ou sirupeux (miel) sont 0% liquide.

Mode d'emploi

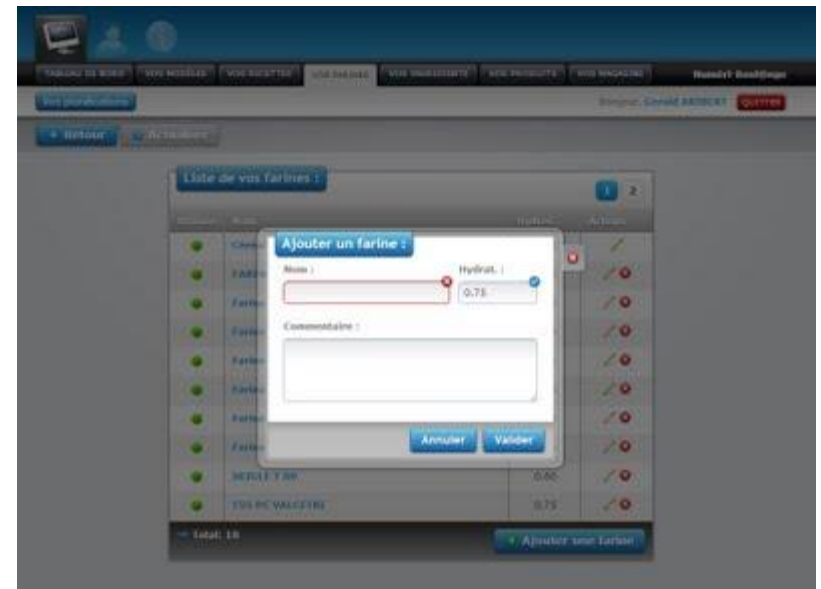
5) Vous devez lister vos farines

Les rubriques "**Vos ingrédients**" et "**Vos farines**" doivent obligatoirement être paramétrés avant de programmer vos recettes sinon l'application vous renvoie sur l'onglet nécessaire .

Pour lister vos farines cliquez sur
« **Ajouter une farine** »

Enregistrer vos farines par leur nom et
indiquer son hydratation « connue »

Puis cliquez sur "**Valider**"



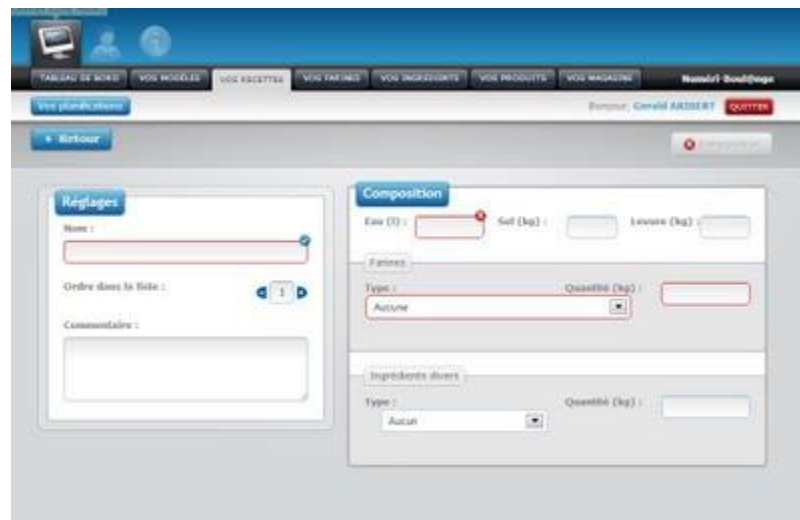
Mode d'emploi

6) Vous devez lister vos recettes

Vous devez paramétrer vos recettes avec leur ingrédients "Ajouter une recette"

Les rubriques "**Vos ingrédients**" et "**Vos farines**" doivent obligatoirement être paramétrés avant de programmer vos recettes sinon l'application vous renvoie sur l'onglet nécessaire .

Les cases rouges doivent obligatoirement être remplies



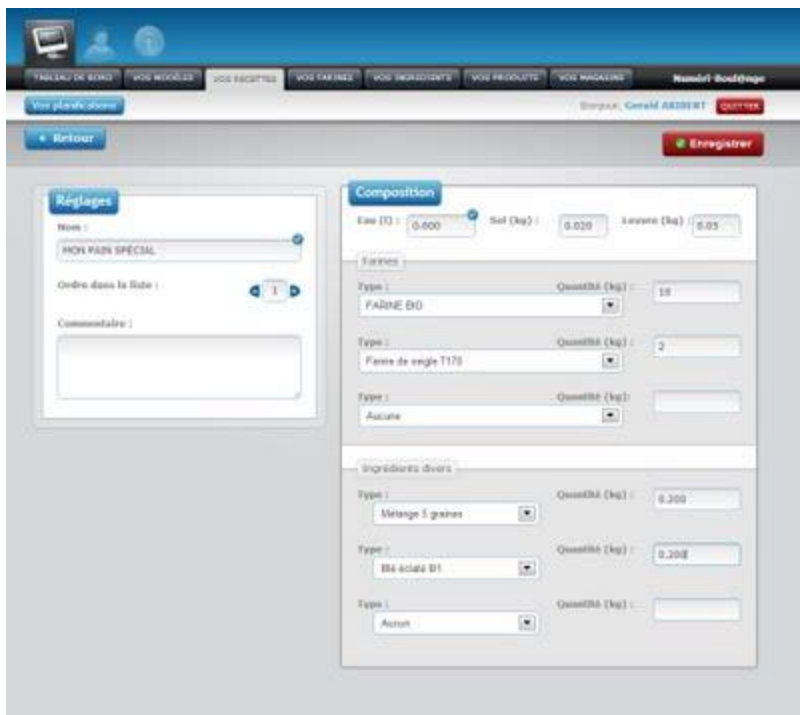
Mode d'emploi

6) Vous devez lister vos recettes

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 3 types de farines par recettes

"Enregistrez" votre recette

Les rubriques **"Vos ingrédients"** et **"Vos farines"** doivent obligatoirement être paramétrés avant de programmer vos recettes sinon l'application vous renvoie sur l'onglet nécessaire .



Paramétrez également tous vos ingrédients
(ils doivent être déjà enregistrer dans vos paramètres **"vos ingrédients"** pour apparaître dans les onglets)
"Enregistrez" votre recette

Mode d'emploi

7) Établir des modèles

Cliquez sur votre "TABLEAU DE BORD" pour enregistrer des productions types ou votre travail de la journée



Maintenant vous entrez dans le cœur numérique de votre production.

1° « Créer une production type »
(Créez un modèle de production pour une utilisation ultérieure)

"Ajouter une production type"
(Saisissez vos quantités avant votre planification)

« Planifier depuis une nouvelle production »
(Utilisez une production précédemment enregistrer)
« Historique de vos productions »

Mode d'emploi

7) Établir des modèles

Cliquez sur votre "TABLEAU DE BORD" pour enregistrer des productions types ou votre travail de la journée



Les modèles sont propres à chaque utilisateur, les professionnels ayant adoptés l'application ont majoritairement choisi les modèles types proposés, à savoir établir un cadencier de chaque jour de la semaine pour les fabrication les plus importantes :

- *cadencier lundi*
- *cadencier mardi*
- *cadencier mercredi*
- *cadencier jeudi*
- *cadencier vendredi*
- *cadencier samedi*
- *cadencier dimanche*

leur permettant de mémoriser les fabrications les plus répétitives; A vous de personnaliser l'organisation de votre travail !!! (l'exemple du mode d'emploi n'est qu'un exemple d'école)

Mode d'emploi

7.1) Établir des modèles

« Créer une production type »/« Vos quantités »

Création d'une production type

1) Vos quantités 2) Répartition 3) Paramètres 4) Résultats

Choix de la recette : PAIN BLANC

Magasin	MAGASIN PRINCIPAL	CANTINE SCOLAIRE	DÉPÔT ÉPICERIE	MAGASIN 2	MAGASIN 3	Totaux	Poids
PAIN BAGNA 0.250	10	0	0	10	10	30	7.5 kg
TERROISE 0.400	0	0	0	0	0	0	0 kg
PICELLE 0.140	25	0	5	10	10	50	7 kg
DEMI BAGUETTE 0.200	40	0	0	10	10	60	12 kg
BAGUETTE 0.200	100	0	50	100	100	350	90 kg
BATARD 0.400	0	0	0	0	0	0	0 kg
SUPER BAGUETTE 0.300	80	50	50	50	50	280	130 kg
PAIN AU TONCHON 0.375	0	0	0	0	0	0	0 kg
PAIN COURMAYEUR 0.950	0	0	0	0	0	0	0 kg
PAIN de FONTENAY 1.000	0	0	0	0	0	0	0 kg
PAIENS DE SEIGLE 0.400	0	0	0	0	0	0	0 kg
PAIN AU HAIS 0.040	0	0	0	0	0	0	0 kg
PAIN COMPLET 0.400	0	0	0	0	0	0	0 kg
POISSONS DE ROMANS 0.800	0	0	0	0	0	0	0 kg
SAINT GENIX 0.500	0	0	0	0	0	0	0 kg
LE MONTAGNOU 200 0.300	0	0	0	0	0	0	0 kg
LE MONTAGNOU 1000 1.000	0	0	0	0	0	0	0 kg
PAIN DES GAULES 0.500	0	0	0	0	0	0	0 kg
PAVE DU TRÉVES 200 0.300	0	0	0	0	0	0	0 kg
Totaux	225	50	105	150	150	740	234.5 kg

Intitulé : CADENCIER PAIN BLANC MARDI Date de production : 07/02/2014

Valider cette étape

Choisissez votre recette

Tous vos produits apparaissent dans cet page

Programmez les **quantités** de vos différents produits en fonction de vos commandes

Donner un nom à votre production type :
Ici : **CADENCIER MARDI PAIN BLANC**

Puis « Validez cette étape »

Création d'une production type
1) Vos quantités 2) Répartition 3) Paramètres 4) Résultats

Retour

Pétrier	Produits Restants	Poids restants	Pétrier 1	Pétrier 2	Pétrier 3	Pétrier 4	Pétrier 5	Pétrier 6
PAIN BAGNA 0.250	70	17.5 kg						
TERROISE 0.400	0	0 kg						
PCELLE 0.140	05	11.0 kg						
DENI BAGUETTE 0.200	20	4 kg						
BAGUETTE 0.250	350	88 kg						
SATARD 0.400	0	0 kg						
SUPER BAGUETTE 0.250	250	120 kg						
PAIN AU TORCHON 0.375	0	0 kg						
PAIN COURMARAND 0.250	0	0 kg						
PAIN de HUNTION 1.000	0	0 kg						
PAONS DE SEIGLE 0.400	0	0 kg						
PAIN AU HAÏS 0.040	0	0 kg						
PAIN COMPLET 0.400	0	0 kg						
POGNES DE ROUVANS 0.800	0	0 kg						
SAINT GENIX 0.200	0	0 kg						
LE MONTAGNOU 300 0.200	0	0 kg						
LE MONTAGNOU 1000 1.000	0	0 kg						
PAIN DES CAULES 0.200	0	0 kg						
PAVE DU TRIEVES 300 0.200	0	0 kg						
Total	770 / 773	401.5 kg						
Poids restant								
VOUS DEVEZ AVOIR 0 PRODUIT RESTANT			Valider cette étape					

Mode d'emploi

7.2.1) Établir des modèles « Créer une production type »/« Répartition »

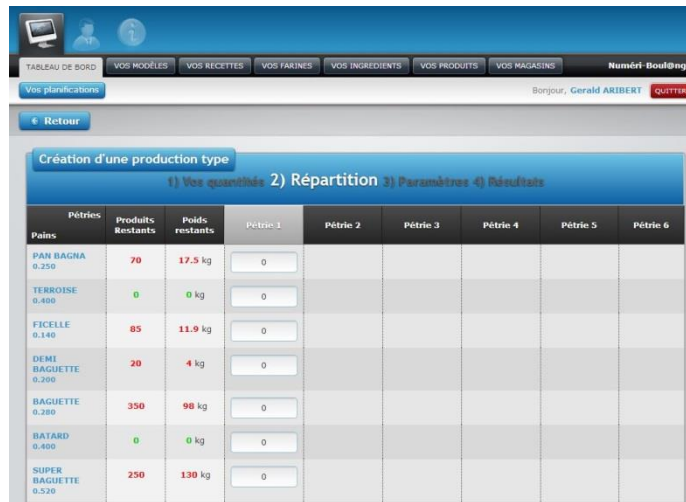
Votre programmation quantitative est maintenant validée, Commence alors la programmation de la répartition de la quantité sur le nombre de vos pétris :

- Vous répartissez votre production selon votre nombre de pétris habituelles ,
- Les chiffres en rouges sont le nombre de produits restant à programmer dans votre productions,
- Vous ne pouvez programmer plus de produits dans vos pétris que ceux programmés dans l'étape précédente (Poka Yoké)
- **Attention :** ne jamais changer les quantités sur la page «Répartition», sinon vous serez obligé de recommencer votre programmation (Baka Yoké)

Mode d'emploi

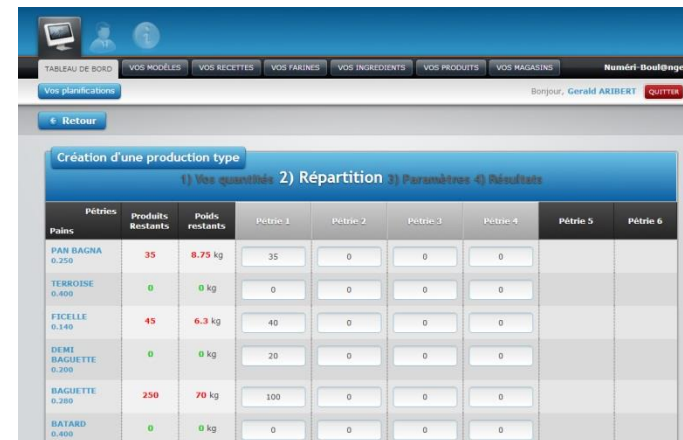
7.2.2) Établir des modèles « Créer une production type »/« Répartition »

Vous ne changez rien à votre protocole de production, vous le numérisez simplement ,



Pains	Pétris	Produits Restants	Poids restants	Pétrie 1	Pétrie 2	Pétrie 3	Pétrie 4	Pétrie 5	Pétrie 6
PAN BAGNA 0.250	70	17.5 kg	0						
TERROISE 0.400	0	0 kg	0						
FICELLE 0.140	85	11.9 kg	0						
DEMI BAGUETTE 0.200	20	4 kg	0						
BAGUETTE 0.280	350	98 kg	0						
BATARD 0.400	0	0 kg	0						
SUPER BAGUETTE 0.520	250	130 kg	0						

Les colonnes « pétris » s'activent au fur et à mesures de la programmation



Pains	Pétris	Produits Restants	Poids restants	Pétrie 1	Pétrie 2	Pétrie 3	Pétrie 4	Pétrie 5	Pétrie 6
PAN BAGNA 0.250	35	8.75 kg	35	0	0	0	0		
TERROISE 0.400	0	0 kg	0	0	0	0	0		
FICELLE 0.140	45	6.3 kg	40	0	0	0	0		
DEMI BAGUETTE 0.200	0	0 kg	20	0	0	0	0		
BAGUETTE 0.280	250	70 kg	100	0	0	0	0		
BATARD 0.400	0	0 kg	0	0	0	0	0		

Vous ne pouvez pas programmer plus de pain que vos quantités enregistrées

Mode d'emploi

7.2.3) Établir des modèles « Créer une production type »/« Répartition »

Tableau de bord | VOS MODÈLES | VOS RECETTES | VOS PÂTISSERIES | VOS INGRÉDIENTS | VOS PRODUITS | VOS MAGASINS | [Gérer](#)

[Vos planifications](#) | [Retour](#) | [Banquet, David ALBERT](#) | [Quitter](#)

Création d'une production type

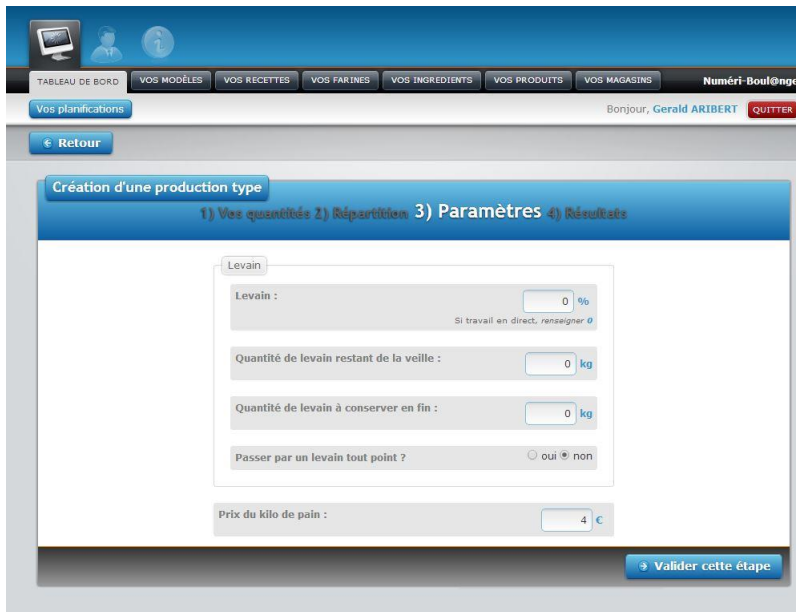
1) Vos quantités 2) Répartition 3) Paramètres 4) Résultats

Pâtis	Produits Restants	Poids restants	Pâtis 1	Pâtis 2	Pâtis 3	Pâtis 4	Pâtis 5	Pâtis 6
PAIN BAGNA 0.250	0	0 kg	35	35	0	0		
TERROCOISE 0.400	0	0 kg	0	0	0	0		
POCELLE 0.140	0	0 kg	40	0	40	0		
DEMI BAGUETTE 0.200	0	0 kg	30	0	0	0		
BAGUETTE 0.280	0	0 kg	100	100	100	0		
BATARD 0.400	0	0 kg	0	0	0	0		
SUPER BAGUETTE 0.520	0	0 kg	50	100	100	0		
PAIN AU TOURNOIR 0.375	0	0 kg	0	0	0	0		
PAIN SCHWABAND 0.950	0	0 kg	0	0	0	0		
PAIN DE MONTAGNE 1.000	0	0 kg	0	0	0	0		
PAINS DE SEIGLE 0.400	0	0 kg	0	0	0	0		
PAIN AU MAÏS 0.640	0	0 kg	0	0	0	0		
PAIN COMPLET 0.400	0	0 kg	0	0	0	0		
POIGNES DE SCHWABAND 0.800	0	0 kg	0	0	0	0		
SAINT GENIX 0.300	0	0 kg	0	0	0	0		
LE MONTAGNOU 500 0.500	0	0 kg	0	0	0	0		
LE MONTAGNOU 1000 1.000	0	0 kg	0	0	0	0		
PAIN DES CAULLES 0.500	0	0 kg	0	0	0	0		
PAIN DU TRÉVIER 300 0.300	0	0 kg	0	0	0	0		
Totaux	0 / 775	0 kg	245	285	245	0	0	0
		Poids	72.35 kg	102.75 kg	86.5 kg	0 kg	0 kg	0 kg

[Valider cette étape](#)

Lorsque votre répartition est terminée (les quantités s'affichent en vert) et l'icone « Validez cette étape » est activé

Paramètre de votre protocole



Mode d'emploi

7.4 Établir des modèles « Créer une production type »/« Paramètres »

Les renseignements demandés concernent VOTRE PROTOCOLE : ils vous sont personnels et vous devez les personnaliser .

- Le levain exprimé en % sinon 0 pour un travail en direct;
- Indiquez si le levain est prélevé/ conservé sur les pétris ;
- Indiquez si vous passez par un levain de TOUT POINT (OUI / NON)
- **ATTENTION** : un levain cultivé à part devient un « ingrédient» dans votre recette .

(l'indicatif « prix au kilo de pain est facultatif, il devient nécessaire dans le calcul des coûts spécifiques)

TABLEAU DE BORD VOS MODÈLES VOS RECETTES VOS FARINES VOS INGREDIENTS VOS PRODUITS VOS MAGASINS Numéri-Boulange

Vos planifications Bonjour, Gerald ARIBERT **QUITTER**

Retour

Création d'une production type
1) Vos quantités 2) Répartition 3) Paramètres 4) Résultats

Enregistrer la production

Répartition de la production par pétrie

Pains	Pétrie 1	Pétrie 2	Pétrie 3	Totaux
PAN BAGNA	10	10	10	30
FICELLE	50	0	0	50
DEMI BAGUETTE	20	20	20	60
BAGUETTE	100	100	150	350
SUPER BAGUETTE	50	100	100	250

Plan de travail

Pétries	Pétrie 1	Pétrie 2	Pétrie 3	Totaux
Données				
Poids de la pétrie	67.5	66.5	100.5	254.5 kg
Litrage à ajouter	22.5	28.833	33.5	84.833 L
TSS VALCETRI base à ajouter	32.143	41.19	47.857	121.19 Kg
Levure Sel	6.429 6.429	8.238 8.238	9.571 9.571	24.238 kg 24.238 kg

Répartition de la production par magasin

Pains	MAGASIN PRINCIPAL	CANTINE SCOLAIRE	DÉPÔT ÉPICERIE	MAGASIN 2	MAGASIN 3	Totaux
PAN BAGNA	10	0	0	10	10	30
FICELLE	25	0	5	10	10	50
DEMI BAGUETTE	40	0	0	10	10	60
BAGUETTE	100	0	50	100	100	350
SUPER BAGUETTE	50	50	50	50	50	250

Mode d'emploi

7.5.1) Établir des modèles « Créer une production type »/« Résultats »

Les résultats de votre programmation (feuille de route) indique :

- Les noms de vos produits fabriqués avec la recette « PAINS BLANCS »
- Les quantités à produire par pétries
- Les quantités à peser pour mettre en œuvre chaque pétrie
- La répartition des produits à livrer pour chaque point de livraison
- Attention : n'oubliez pas de cliquer sur **« Enregistrer la production »** au risque de perdre votre programmation

Mode d'emploi

7.5.2) Établir des modèles « Créer une production type »/« Résultats »

Production du 28/08/2013 : POGNES ROMANS RECETTE 3

Recette : POGNES DE ROMANS 3

Répartition de la production par pétrie

Pétries	Pétrie 1	Totaux
Pains		
POGNES DE ROMANS	15	15
SAINT GENIX	34	34

Plan de travail

Pétries	Pétrie 1	Totaux
Données		
Poids de la pétrie	26	26 kg
Litrage à ajouter	6.605	6.605 L
TS5 VALCETRI base à ajouter	10.321	10.321 Kg
Levure Sol	0.413	0.413 kg
EAU DE FLEUR D'ORANGER à ajouter	0.413	0.413 Kg
OEUFS à ajouter	3.715	3.715 Kg
BEURRE LAITIER à ajouter	2.477	2.477 Kg
SUCRE à ajouter	1.858	1.858 Kg
Poids réel	26.000	26 kg
Déduction du poids de farine réel	18.784	18.784 kg
Valeur d'Hydratation	35	35

Répartition de la production par magasin

Magasin	MAGASIN PRINCIPAL	Totaux
Pains		
POGNES DE ROMANS	15	15
SAINT GENIX	34	34

L'application NUMERI BOULANGE s'applique à toutes les fabrication de pains, pains spéciaux, viennoiseries, etc.

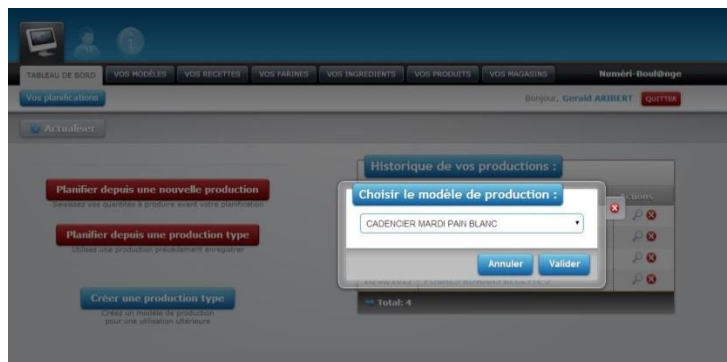
Ici l'exemple de feuille de route pour la fabrication de 2 sortes de viennoiseries à partir d'une même pâte incluant des ingrédients très différents :

- Eau de fleur d'oranger
- Des œufs
- Du beurre laitier
- Du sucre

Pour une précision au nombre près lors de la pesée,

Mode d'emploi

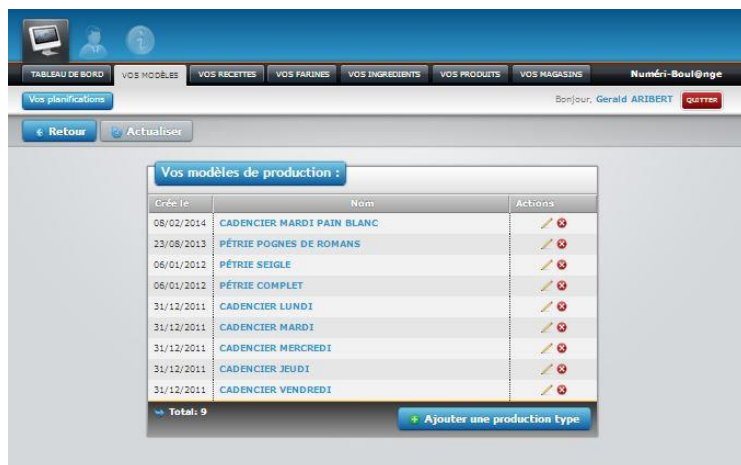
7.5.3) Établir des modèles « Créer une production type »/«Modifier»



Après l'enregistrement de votre modèle , retour automatique sur la page des planifications Retrouvez votre modèle de production en cliquant sur

« Planifier depuis une production type »

- Puis choisissez votre modèle Quelque soit la procédure choisi, vous retrouvez votre modèle tel programmé ou utiliser la dernière fois
- Vous adaptez les nouvelles commandes (ici pour le mardi suivant)



Ou modifier votre production type à partir de l'onglet « Vos modèles de production » . Dans cet onglet vous pouvez supprimer le modèle .

mode d'emploi

7.5.4) Établir des modèles « Créer une production type »/«Conclusion»

Lors de vos saisies, les données sont virtuelles, elles sont vos bases de production mais sont rarement vérifiées d'où les variables plus ou moins importantes entre la feuille de production et la réalité produite . Il est vivement conseillé :

- ✓ De procéder à un essai virtuel complet,**
- ✓ De vérifier l'hydratation réelle, (au risque d'avoir des résultats discordants)**

avant d'appliquer les résultats obtenus à votre production.

L'accompagnement proposé sert à raccorder le virtuel au réel (résultats discordants).

Notre assistance permet de vérifier le réajustement du protocole programmé:

- La répartition des différents pains sur les différentes pétries**
- Les paramètres personnalisés du protocole commun**
- La répartition de la production par magasin**

Mode d'emploi

8) Autres programmations

A partir du tableau de bord, toute nouvelle programmation est identique,
Notre assistance à mise en œuvre est là pour vous permettre de vous familiariser avec
l'application quelques soient vos productions et quelques soient vos protocoles.



TABLEAU DE BORD VOS MODÈLES VOS RECETTES VOS FARINES VOS INGREDIENTS VOS PRODUITS VOS MAGASINS Numéri-Boul@nge

Vos planifications Bonjour, GERALD ARIBERT QUITTER

Actualiser

Planifier depuis une nouvelle production
Saisissez vos quantités à produire avant votre planification

Planifier depuis une production type
Utilisez une production précédemment enregistrer

Créer une production type
Créez un modèle de production pour une utilisation ultérieure

Historique de vos productions :

Du	Nom	Actions
Aucune production enregistré		
Total: 0		



Mode d'emploi

9) Notre assistance

Quelque soit la taille de votre production et de votre entreprise, [Alvéo-Soft 2.0](#) est la solution alternative pour l'effcience de votre Savoir-Faire.

Gérald Aribert

•Contact : alveosoftware@gmail.com

Tel : 06 79 49 03 73

244, rue de pierre taillée

38880 AUTRANS